

INFO

Vinens Navn: Champagne Brut Nature Cramant Grand Cru

Producent: Lombard

Område/Land: Champagne/Frankrig

Drue(r): Chardonnay (100%)

Vinfremstilling: Druerne kommer fra østvendte vinstokke på marken Cramant i Epernay. Der høstes manuelt, vinificering på temperatur regulerede ståltanke, der udføres ikke dosage eller filtrering. Vinen lagrer 6-8 mdr. sur-lie og efterflg. mindst 48 mdr. på flaske.

Jordbundsforhold: Primært kalksten og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: 12,5%

Producentens web: champagne-lombard.com

Yderligere information:

ISWC 96 point

Champagne Lombard er en lille familieejet Champagne ejendom beliggende i Epernay, lige nord for den prestigefyldte Cotes des Blancs. Huset blev grundlagt i 1925 af Robert Andrieu, en landmand fra det sydvestlige Frankrig. Hans svigersøn, Philippe Lombard, overtog familiens ejendom i 1960'erne. Hans søn, Thierry Lombard, administrerer i øjeblikket godset.

Lombard-familien ejer 10 hektar vinmarker beliggende i Montagne de Reims, i Vallée de l'Ardre og i Cote des Bars, og fra 2022 er man overgået til økologisk drift. Familien har b.la. marker i de prestigefyldte Grand Crus "Mesnil-sur-Oger", "Avize", "Cramant", "Chouilly", i Cote des Blancs, "Verzenay" og "Ambonnay" i Montagne de Reims, og man er kendt for at lave Champagne af meget høj kvalitet.

Huset er udstyret med 80 gæringskar i rustfrit stål, fra 25 hl til 250 hl, passende til at vinificere hver Cru eller "lieu-dit", afhængig af de enkelte markers profil. Vinene lagrer på fad i 6 til 8 måneder, og antallet af fade kan være op til 120 stk.

